



ANNA  
TUR A

alla  
Griglia

## PIMIENTOS

### PRINCIPIOS ACTIVOS:

Gracias a sus niveles récord de Vitamina C, los pimientos desempeñan un valioso papel para la alimentación y la salud. Diferentes estudios han prestado especial atención a los posibles efectos antitumorales de los pimientos. Los extractos de pimiento han inhibido la formación o la acción de algunos compuestos cancerígenos (como las nitrosaminas).

Los antioxidantes contenidos en los pimientos (entre ellos Vitamina C y carotenoides) podrían explicar en parte los resultados, pero es necesario seguir investigando para identificar con precisión los principios activos y para comprender mejor los mecanismos involucrados.

### CARACTERÍSTICAS:

El pimiento, *Capsicum annum L.*, de la familia de las Solanáceas, es una planta anual en el clima mediterráneo y perenne en los países cálidos de Sudamérica, de donde procede. De hecho, es originario de las Américas (México) pero actualmente se cultiva en todo el mundo. Las plantas se presentan en forma de arbusto con una altura de 40 a 80 cm (según la especie) con hojas de color verde claro. Las flores tienen una corola blanca con 5 a 7 pétalos y estambres amarillo pálido. El fruto es una baya carnosa de porte colgante o erguido según los cultivos; inicialmente es verde y adquiere una coloración roja y amarilla de diferentes tonalidades cuando alcanza la maduración fisiológica.

### ¿LO SABÍAS?

La importación de pimientos a Europa comenzó cuando Cristóbal Colón regresó de su primer viaje. No hay que olvidar que el navegante genovés creía haber llegado a La India desde Occidente y estaba principalmente a la caza de especias valiosas: por tanto, quedó muy impresionado por el sabor picante del pimiento y lo confundió con una variedad roja de pimienta.

De aquí el nombre pimiento.

### CONSEJOS DEL CHEF:

*El producto, que se ofrece en cómodos envases, simplemente a la parrilla y aliñado con aceite de girasol y zumo de limón, puede consumirse inmediatamente nada más abrir la bandeja.*

*Los pimientos a la parrilla son una guarnición excelente para saborear fría y, especialmente en verano, son adecuados para servirlos como comida para picar.*

*Como alternativa, sugerimos preparar rollitos de pimientos con ricotta y aceitunas, o bien una ensalada de pimientos con alcaparras, tomates de ensalada, aceitunas negras, orégano y perejil.*

*¡¡¡Que aproveche!!!*



PIMIENTOS  
200 g



8 054934 420153

Prodotto por: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl  
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



## Ficha técnica / Pimientos a la parrilla

| Valores nutricionales por 100 g pimientos (frescos) |                      |
|---|----------------------|
| ENERGÍA (calorías)                                  | 22 kcal<br>92 kJoule |
| Parte comestible                                    | 82%                  |
| Agua  | 92,3 g               |
| Hidratos de carbono                                 | 4,2 g                |
| Grasas  | 0,3 g                |
| Proteínas   | 0,9 g                |
| Fibras  | 1,9 g                |

| Valores nutricionales por 100 g pimientos (a la parrilla) |                       |
|---|-----------------------|
| ENERGÍA (calorías)  | 55 kcal<br>230 kJoule |
| Parte comestible  | 100%                  |
| Agua  | 92,4 g                |
| Hidratos de carbono                                       | 8,3 g                 |
| Grasas  | 0 g                   |
| Proteínas   | 2,1 g                 |
| Fibras  | 2,5 g                 |

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

- tablas de composición química y valor energético de los alimentos, Instituto Nacional de Nutrición - Roma;
- tablas de composición de los alimentos - Instituto Alemán de investigaciones bromatológicas de Garching - Múnich.

|  |   |
|--|---|
| <b>INGREDIENTES</b>                    | Pimientos a la parrilla nebulizados con mezcla de aceite de girasol y zumo de limón.  |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>  | Color: amarillo y rojo según la variedad de pimiento.<br>Olor: característico<br>Consistencia: tejido compacto<br>Palatabilidad: el producto se presenta agradable al gusto y con un olor aromático   |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                       | Producto comestible hasta 30 días<br>(fecha de caducidad indicada en el envase)   |
| <b>PROCESO PRODUCTIVO</b>              | Especialidad perteneciente a la V gama.<br>Pimientos cuidadosamente seleccionados en la calidad de la materia prima.<br>El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. Los pimientos se procesan con esmero en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción.<br>En la producción se aplican las normas IFS Food. |
| <b>MODO DE CONSERVACIÓN</b>            | El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C.<br>Una vez abierto el envase, el contenido debe consumirse completamente.<br>Es oportuno mantener la cadena del frío.   |
| <b>PREPARACIÓN</b>                     | El producto, simplemente a la parrilla y aliñado, puede consumirse nada más abrir la bandeja o utilizarse para preparar recetas tradicionales.  |
| <b>PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA</b> | Italia y/u otro país de la Comunidad Europea.   |
| <b>OTRO MATERIAL VEGETAL</b>           | ≤ 1%  |
| <b>ALÉRGENOS</b>                       | El producto no contiene alérgenos y cumple con la Dir. CE 2003/89 del 10/11/03 y sucesivas actualizaciones sobre los alérgenos, así como con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones.<br>En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas.   |
| <b>ENVASE</b>                          | BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG.<br>Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos (D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones) Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Reg. CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002/72-CEE y sucesivas modificaciones; Dir. CEE 1994 /62 CEE. Reglamento (UE) 2015/174, de la Comisión del 5/02/2015, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011.  |
| <b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>      | Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g en virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005.  |